Original Betriebsanleitung

CombiMaster® Plus

Das All-Inclusive-Paket, das seinen Namen verdient.

Wir möchten, dass Sie von Anfang an den größten Nutzen aus Ihrer Investition ziehen. Ein Produktleben lang und ohne zusätzliche Kosten.

GRATIS! - Einweisung vor Ort

Wir zeigen Ihrem Küchenteam in Ihrer eigenen Küche, wie unsere Geräte funktionieren und für Ihre ganz speziellen Anforderungen am besten genutzt werden.

GRATIS! - ClubRATIONAL

Die Internetplattform für Profi-Köche. Ob Rezepte, Videos zum Umgang mit unseren Geräten, Expertentipps oder neue Software mit erheblichen Leistungsvorteilen – hier finden Sie viele spannende Informationen und Anregungen für Ihre Küche.

Einfach anmelden unter **www.club-rational.com**

GRATIS! - Chef✆Line®

Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Sie erreichen die Chef✆Line® unter
Deutschland +49(0) 8191 327 300
Österreich 0043 (0)662 832799
Schweiz +41 71 7279092

RATIONAL SERVICE-PARTNER

Unsere Geräte sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die RATIONAL SERVICE-PARTNER schnelle Hilfe. Garantierte Ersatzteilversorgung und Wochenendnotdienst inklusive:
Deutschland +49(0) 8191 327 333
Österreich +43(0) 662 8327990
Schweiz +41(0) 71 7279092

2 Jahres Garantie

Wir gewähren 24 Monate Garantie, gerechnet ab dem Datum der Erstinstallation. Voraussetzung dafür ist, dass Sie Ihr Gerät vollständig und richtig bei uns anmelden. Dies kann bequem online unter www.rational-online.com/warranty oder mit der beiliegenden Postkarte erfolgen. Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entkalkung.

Einfach anmelden unter **www.rational-online.com/warranty**

CombiMaster – das Kraftpaket

Sehr geehrter Anwender,
mit der Entscheidung für einen CombiMaster® Plus haben Sie eine gute Wahl getroffen! Der neue CombiMaster® Plus steht für ausgereifte Technik, hervorragende Verarbeitungsqualität und überzeugt mit Funktionen, die jederzeit herausragende Speisenqualität ermöglichen: krosse Krusten, saftige Braten, intensive Aromen und Farben. Die Drehknebelbedienung ist einfach, übersichtlich und robust. Sie werden mit dem CombiMaster® Plus für viele Jahre einen zuverlässigen Partner in Ihrer Küche haben.
Wir gewähren 24 Monate Garantie, gerechnet ab dem Datum der Erstinstallation. Voraussetzung dafür ist, dass Sie Ihr Gerät vollständig und richtig bei uns anmelden. Dies kann bequem online unter www.rational-online.com/warranty oder mit der beiliegenden Postkarte erfolgen. Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entkalkung.
Gutes Gelingen wünscht
Ihre
RATIONAL AG

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

Händler:	**Installateur:**
	Installiert am:

Geräte-Nummer:

Info

Inhaltsverzeichnis

Piktogrammerklärung	7
Erstmalige Inbetriebnahme	8
Sicherheitshinweise	10
Haftung	14
Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur	15
Funktionsteile	18
Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes	19
Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler	22
Arbeiten mit der Handbrause	24
Bedienungselemente	25
Allgemeine Hinweise	27
ClimaPlus ®	29
Übersicht Betriebsmodi	31
Betriebsart Dampf	33
Betriebsart Heißluft	37
Betriebsart Kombination	41
Betriebsart Finishing ®	45
Cool Down	49
Programm-Modus	50
Programm erstellen	50
Programm starten	53
Programm prüfen	55
Programm löschen	56
Download Programme	57
Upload Programme	58
HACCP	60
Software Update	62

Info

Inhaltsverzeichnis

Einstellungen Celsius/Fahrenheit	63
Einstellungen Uhrzeit/Datum	64
Reinigung	66
Entkalkung Dampfgenerator	70
Entleerung Dampfgenerator	76
Haustechnik	77
Service des Luftfilters	77
Auswechseln der Türdichtung	78
Halogenlampe tauschen	78
Service-Meldungen	79
Bevor Sie den Service anrufen	81
EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte	83
EG-Konformitätserklärung Gasgeräte	84

Info Piktogrammerklärung

Gefahr!

Unmittelbar drohende Gefahr, die schwerste Verletzungen oder Tod zur Folge hat, wenn sie nicht vermieden wird.

Warnung!

Möglicherweise drohende Gefahr, die gegebenfalls schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann, wenn sie nicht vermieden wird.

Vorsicht!

Möglicherweise drohende Gefahr, die gegebenfalls leichte oder geringfügige Verletzungen zur Folge haben kann, wenn sie nicht vermieden wird.

Ätzende Stoffe

Brandgefahr!

Verbrennungsgefahr!

Achtung:
Nichtbeachtung kann Materialschäden zur Folge haben.

Tipps und Tricks für den täglichen Gebrauch.

Vor Inbetriebnahme, Handbuch aufmerksam lesen.

Info Erstmalige Inbetriebnahme

Bei der erstmaligen Inbetriebnahme Ihres neuen Gerätes werden Sie aufgefordert einen einmaligen automatischen Selbsttest zu starten. Dieser Selbsttest dauert ca. 45 Minuten und dient zur Anpassung des Gerätes an die spezifischen Umgebungsbedingungen. Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Zur Durchführung des Selbsttest müssen alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät entnommen, die Einhängeleitern und das Luftleitblech auf korrekten Sitz geprüft werden.
- Das Gerät muss gemäß den Installationshinweisen angeschlossen werden.
- Legen Sie für Gerätegröße 6x1/1, 10x1/1, 6x2/1 und 10x2/1 GN einen flachen GN-Behälter mit der Öffnung nach unten in die Mitte der Einhängeleitern.
- Legen Sie für die Gerätegröße 20x1/1 bzw. 20x2/1 GN zwei GN-Behälter in den Hordengestellwagen. Jeweils einen flachen Behälter mit der Öffnung nach unten mittig vor das obere und untere Lüfterrad.

Brandgefahr!

Verpackungsmaterial, Starterkit sowie Roste und Behälter entfernen.

Die Garraumtür darf während des Selbsttests nicht geöffnet werden. Das Öffnen der Garraumtür führt zum Abbruch des Selbsttests. Starten Sie den Selbsttest erneut durch Ausschalten des Gerätes. Kühlen Sie ein heißes Gerät vorher ab. Bei Abbruch werden Sie am nächsten Tag erneut aufgefordert den Selbsttest zu starten.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Öffnen Sie die Garraumtür und entfernen Sie Verpackungsmaterial, Starterkit, Roste und Behälter.
2		Schieben Sie ein leeres GN-Blech mit der Öffnung nach unten in den Einschub vor jedem Lüfterrrad. Für weitere Details lesen Sie bitte auch die Installationanleitung.

Info Erstmalige Inbetriebnahme

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
3		Schließen Sie die Garraumtür zum Starten des Selbsttestes.
4		Der nachfolgende Test erfolgt automatisch. Das Display signalisiert "Selbst" - "Test".
5		Der Selbsttest ist nach ca. 45 Minuten abgeschlossen.

Für Gasgeräte ist nach Beendigung des Selbsttestes zwingend eine Abgasmessung durchzuführen!

Sicherheitshinweise

Bewahren Sie dieses Handbuch so auf, dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist!
Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissens benutzt werden. Es sei denn, dieser Personenkreis wird durch von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
Die Bedienung darf nur mit Händen erfolgen. Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches.
Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.
Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einem qualifizierten Fachpersonal ersetzt werden, um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.

Warnung!

Prüfung vor dem täglichen Einschalten und Gebrauch

- *Verriegeln Sie das Luftleitblech oben und unten vorschriftsmäßig – Verletzungsgefahr durch rotierendes Lüfterrad!*
- *Versichern Sie sich, dass die Einhängegestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig im Garraum arretiert sind – Behälter mit heißen Flüssigkeiten können durchfallen oder aus dem Garraum gleiten – Verbrennungsgefahr!*
- *Stellen Sie sicher, dass vor der Verwendung des Gerätes zum Garen keine Rückstände an Reiniger-Tabs im Garraum vorhanden sind. Eventuelle Rückstände von Tabs entfernen und mit der Handbrause gründlich ausspülen – Verätzungsgefahr!*

Sicherheitshinweise

Warnung!

Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden.
Eine falsche Installation, Service, Wartung oder Reinigung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Sie dürfen dieses Gerät nur für das Garen von Speisen in gewerblichen Küchen verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.
Lebensmittel, die leicht entzündliche Stoffe enthalten (z. B. Lebensmittel mit Alkohol), dürfen nicht gegart werden. Stoffe mit niedrigem Flammpunkt können sich selbst entzünden - Brand- und Verpuffungsgefahr!
Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie das dazugehörige Zubehör dürfen Sie nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.
Bei Beschädigung der Glasscheibe bitte die komplette Scheibe unmittelbar austauschen lassen.

Warnung!

Räuchern von Lebensmitteln im Gerät
Das Räuchern von Lebensmitteln im Gerät darf nur unter Verwendung des original RATIONAL Räucherzubehörs, dem VarioSmoker, durchgeführt werden.

Sicherheitshinweise

Warnung!

Nur Gasgeräte

- *Ist Ihr Gerät unter einer Abzugshaube installiert, muss diese während des Gerätebetriebes eingeschaltet sein – Verbrennungsgase!*
- *Wird Ihr Gerät an einen Schornstein angeschlossen, muss diese Abzugsleitung je nach länderspezifischer Bestimmung regelmäßig gereinigt werden – Brandgefahr! (Kontaktieren Sie hierzu Ihren Installateur).*
- *Legen Sie keine Gegenstände auf die Abgasrohre Ihres Gerätes – Brandgefahr!*
- *Der Bereich unter dem Geräteboden darf nicht durch Gegenstände blockiert und verstellt werden – Brandgefahr!*
- *Das Gerät darf nur in windstillem Umfeld betrieben werden – Brandgefahr!*

Verhalten bei Geruch von Gas:

- *Schließen Sie sofort die Gasversorgung!*
- *Berühren Sie keine elektrischen Schaltelemente!*
- *Sorgen Sie umgehend für eine gute Belüftung des Raumes!*
- *Vermeiden Sie offenes Feuer und Funkenbildung!*
- *Benützen Sie ein externes Telefon und informieren Sie sofort den zuständigen Gasversorger (sollte der Gasversorger nicht erreichbar sein, rufen Sie die zuständige Feuerwehreinsatzstelle)!*

Sicherheitshinweise und Haftung

Warnung!

Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

- *Wenn Behälter mit Flüssigkeit befüllt werden oder sich während des Kochens mit verflüssigendem Kochgut füllen, dürfen nur Einschubebenen benutzt werden, bei denen der Bediener leicht in den eingeschobenen Behälter schauen kann – Verbrennungsgefahr! Hinweisaufkleber ist dem Gerät beigelegt.*
- *Öffnen Sie die Garraumtür immer sehr langsam (heiße Wrasen) – Verbrennungsgefahr!*
- *Fassen Sie Zubehör und andere Gegenstände im heißen Garraum nur mit thermischer Schutzkleidung an – Verbrennungsgefahr!*
- *Die Außentemperaturen des Gerätes können höher als 60 °C sein, Gerät nur an Bedienelementen berühren – Verbrennungsgefahr!*
- *Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause kann heiß sein – Verbrennungsgefahr!*
- *Cool Down-Betrieb – Aktivieren Sie die Funktion Cool Down nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!*
- *Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!*
- *Reinigung – aggressive chemische Mittel – Verätzungsgefahr! Für die Reinigung müssen Sie passende Schutzkleidung, Schutzbrille, Handschuhe und Gesichtsschutzmaske tragen. Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Reinigung / Efficient CareControl“.*
- *Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes – Brandgefahr!*
- *Aktivieren Sie die Feststellbremsen von fahrbaren Geräten und Hordengestellwagen, wenn diese nicht bewegt werden. Die Wagen könnten bei unebenem Boden wegrollen – Verletzungsgefahr!*
- *Beim mobilen Einsatz von Hordengestellwagen müssen Sie immer die Behälterverriegelung schließen. Decken Sie Behälter mit Flüssigkeiten ab, damit es zu keinem Überschwappen von heißen Flüssigkeiten kommt - Verbrennungsgefahr!*
- *Der Transportwagen muss beim Beladen und Entnehmen des Tellerhordengestellwagens und des Hordengestellwagens ordnungsgemäß am Gerät fixiert sein – Verletzungsgefahr.*
- *Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen, Transportwagen sowie auf Rollen montierte Geräte können beim Transport über eine schiefe Ebene oder Schwelle kippen – Verletzungsgefahr!*

Haftung

Installationen und Reparaturen, die nicht von autorisierten Fachleuten oder nicht mit original Ersatzteilen vorgenommen werden sowie jegliche technische Veränderung, die nicht vom Hersteller genehmigt ist, führen zum Erlöschen der Garantie und Produkthaftung durch den Hersteller.

Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur

Um die hohe Qualität des Edelstahls zu erhalten sowie aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen muss Ihr Gerät täglich oder nach Reinigungsaufforderung gereinigt werden. Folgen Sie hierzu den Anweisungen im Kapitel „Efficient CareControl“.
Dauerbetrieb mit hohen Garraumtemperaturen (≥260 °C) bzw. die Verwendung hoher Bräunungsstufen (Braun 4/5) und einer Produktion mit überwiegend fett- und gelatinehaltigen Lebensmitteln kann zu einem schnelleren Verschleiß der Türdichtung führen.
Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung mit einem nicht-scheuernden Spülmittel verlängert die Lebensdauer.

Warnung!

Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so können sich abgelagertes Fett und/oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden – Brandgefahr!

- *Sollten sich abgelagertes Fett und/oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden, schalten Sie das Gerät sofort aus und halten Sie die Garraumtür geschlossen, um den Brand zu ersticken! Sind weitere Löschmaßnahmen nötig, schalten Sie das Gerät bauseitig stromlos und verwenden Sie einen Feuerlöscher (kein Wasser zum Löschen eines Fettbrandes verwenden!).*
- *Zur Vermeidung von Korrosion im Garraum muss Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in "Feuchter Hitze" (Dämpfen) täglich gereinigt werden.*
- *Zur Vermeidung von Korrosion in regelmäßigen Abständen (ca. 2 Wochen) pflanzliches Öl oder Fett in den Garraum einbringen.*
- *Das Gerät darf nicht mit Hochdruckreiniger (high pressure cleaner), Dampfstrahler (steam cleaner) oder einem direkten Wasserstrahl gereinigt werden. Schutzklasse IPx5 beachten.*
- *Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, weil die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt werden und das Gerät sich eventuell verfärben könnte.*
- *Verwenden Sie zur Säuberung der Außenverkleidung nur haushaltsübliche milde Reinigungsmittel wie z.B. Spülmittel auf einem feuchten, weichen Tuch. Es dürfen keine ätzenden oder reizenden Stoffe verwendet werden.*
- *Verwenden Sie nur Reinigungsmittel des Geräteherstellers. Reinigungsmittel anderer Hersteller können zu Beschädigungen des Gerätes führen. Schäden an einem Gerät, die durch andere als die vom Gerätehersteller empfohlenen Reinigungs- und Pflegemittel verursacht worden sind, sind von der Garantie ausgenommen.*
- *Keine Scheuermittel oder kratzende Reinigungsmittel verwenden.*

Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur

Warnung!

Wartung des Zuluftfilter. Das Gerät erkennt selbstständig einen verschmutzten Luftfilter. Sie erhalten eine Servicemeldung und Aufforderung zur Reinigung oder Wechsel des Luftfilters, wenn der Luftfilter verschmutzt ist. Das Gerät darf nicht ohne Luftfilter betrieben werden. Für den Wechsel des Luftfilters beachten Sie folgende Vorgaben:

Gerätegröße 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und die 10 x 2/1 GN
Luftfilter Artikelnummer: 40.03.461
Dieser Luftfilter kann durch den Anwender entnommen und gereinigt werden. Bei Wechsel muss der Luftfilter sorgfältig in der richtigen Position verrastet werden. Für den Wechsel des Luftfilters befolgen Sie bitte die Anleitung im Kapitel „Haustechnik“.

Gerätegröße 20 x 1/1 GN und die 20 x 2/1 GN
Dieser Luftfilter kann nur von einem autorisierten Servicepartner gewechselt werden.

Achtung! *Der Strahlwasserschutz des Gerätes ist nur mit vollständig montiertem Filter und Abdeckung gewährleistet.*

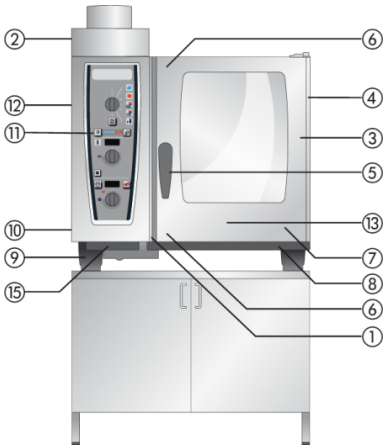
Inspektion, Wartung und Reparatur

Gefahr - Hochspannung!

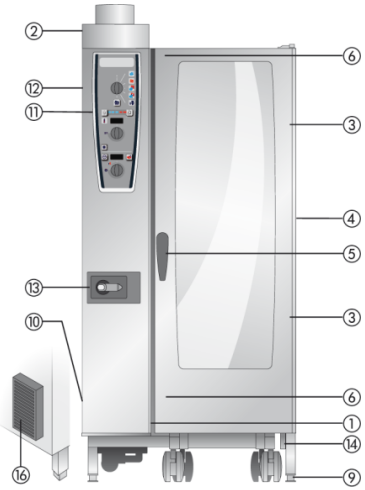
- *Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.*
- *Bei Reinigungs- (ausgenommen CleanJet® +care-Reinigung), Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung bauseitig getrennt werden.*
- *Bei Geräten mit Rollen (fahrbar) muss die Bewegungsfreiheit des Gerätes soweit eingeschränkt werden, dass es beim Bewegen des Gerätes zu keiner Beschädigung der Energie-, Wasser- und Abwasserleitung kommen kann. Wird das Gerät entfernt, so muss gewährleistet sein, dass die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung korrekt getrennt sind. Wird das Gerät wieder zurück auf Originalposition gebracht, muss die Bewegungssicherung, Energie-, Wasser- und Abwasserleitung vorschriftsmäßig angeschlossen werden.*
- *Ihr Gerät sollte für einen technisch einwandfreien Zustand mindestens einmal im Jahr von einem autorisierten Service-Partner gewartet werden.*

Info Funktionsteile

① **Geräte-Nummer**
(nur bei geöffneter Tür sichtbar)
② **Strömungssicherung** (optional)
(nur Gasgeräte)
③ **Garraumbeleuchtung**
④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe**
⑤ **Türgriff**
Tischgeräte: Einhandbedienung mit Zuschlagfunktion
Standgeräte: Einhandbedienung
⑥ **Entriegelung zum Öffnen der Doppelglasscheibe** (innen)
⑦ **Integrierte und selbstleerende Türtropfwanne** (innen)
⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem Anschluss an den Abfluss**
⑨ **Gerätefüße** (höhenverstellbar)
⑩ **Typenschild**
(enthält wichtige Daten wie Leistungsaufnahme, Gasart, Spannung, Phasenanzahl und Frequenz sowie Gerätetyp, Geräte-Nummer und Optionsnummer)
⑪ **Bedienblende**
⑫ **Abdeckung des Elektroinstallationsraumes**
⑬ **Handbrause** (optional)
(mit Rückholautomatik)
⑭ **Einfahrhilfe** (Standgeräte)
⑮ **Luftfilter Tischgerät** (Zuluft Installationsraum)
⑯ **Luftfilter Standgerät** (Zuluft Installationsraum, Geräterückseite)



CombiMaster Plus 61
auf Thermoschrank



CombiMaster Plus 201

Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

- Vermeiden Sie Hitzequellen (z.B. Grillplatten, Friteusen, etc.) in der Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Räumen, die eine Raumtemperatur > 5 °C haben. Bei Umgebungstemperaturen niedriger als + 5 °C müssen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf eine Temperatur größer + 5 °C erwärmen.
- Sobald Sie die Garraumtür öffnen, schaltet sich die Heizung und das Lüfterrad automatisch ab. Die integrierte Lüfterradbremse wird aktiv und das Lüfterrad läuft kurz nach.
- Bei Grill- und Bratanwendungen (z.B. Hähnchen) sollte immer ein Auffangbehälter für Fett unter dem Gargut eingeschoben werden.
- Verwenden Sie nur hitzebeständiges Originalzubehör des Geräteherstellers.
- Reinigen Sie Ihr Zubehör stets vor dem Gebrauch.
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Betriebspausen (z.B. über Nacht) einen Spalt geöffnet.
- Die Garraumtür verfügt über eine Zuschlag-Funktion. Die Standgerätetür ist nur dann dicht verschlossen, wenn der Türgriff in vertikaler Stellung steht.
- Schließen Sie bei längeren Betriebspausen (z.B. Ruhetag) bauseitig die Wasser-, Strom und Gasversorgung zum Gerät.
- Dieses Gerät darf nicht in den Müll und auch nicht in die Altgerätecontainer bei den kommunalen Sammelstellen abgeben werden. Gerne sind wir bei der Entsorgung des Gerätes behilflich. Sie erreichen unseren technischen Kundendients unter der Nummer: 08191 327333

Max. Beschickungsmengen je Gerätegröße

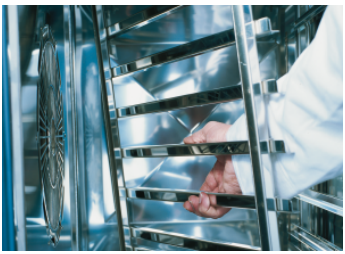
6 x 1/1 GN	30 kg	(je Einschub max. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(je Einschub max. 30 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(je Einschub max. 15 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 30 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 15 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(je Einschub max. 30 kg)

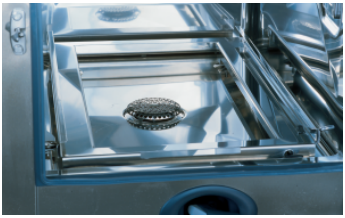
Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

Die Überscheitung der maximalen Beladungsmengen kann zu Schäden am Gerät führen. Beachten Sie zusätzlich die Angaben zu den maximalen Beladungsmengen für Lebensmittel im "Manuellen Kochbuch".

Tischgeräte mit Einhängegestellen
(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Zum Entnehmen heben Sie das Einhängegestell in der Mitte leicht an. Nehmen Sie es dann zuerst aus der vorderen, unteren Arretierung und danach aus der oberen Arretierung.
- Schwenken Sie das Einhängegestell zur Mitte des Garraumes.
- Lösen Sie das Einhängegestell aus der Fixierung, in dem Sie es nach oben anheben. Das Zurücksetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.





Arbeiten mit Hordengestellwagen, Tellerhorden-Gestellwagen und Transportwagen bei Tischgeräten (Option)

- Entnehmen Sie das Einhängegestell wie oben beschrieben.
- Legen Sie die Einfahrschiene auf die dafür vorgesehene Fixierung am Geräteboden. Achten Sie auf die passgenaue Fixierung (4 Stifte).
- Beachten Sie, dass das Gerät auf die exakte Höhe des Transportwagens angeglichen und nivelliert werden muss.
- Fahren Sie den Transportwagen bis zum Anschlag an die Einfahrschiene und stellen Sie sicher, dass der Transportwagen vorschriftsmäßig am Gerät arretiert ist.
- Schieben Sie den Hordengestellwagen oder Tellerhorden-Gestellwagen bis zum Anschlag in das Gerät und überprüfen Sie die Funktion der Arretierung im Gerät.
- Zum Entnehmen des Hordengestellwagens oder Tellerhorden-Gestellwagens entriegeln Sie die Arretierung und ziehen den Wagen aus dem Garraum. Setzen Sie vorab den Kerntemperaturfühler in die Parkposition der Einfahrschiene.
- Achten Sie darauf, dass der Hordengestellwagen oder Tellerhordenwagen während des Transports sicher auf dem Transportwagen arretiert ist.

Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

Vorsicht!
Der Kerntemperaturfühler kann heiß sein - Verbrennungsgefahr!

Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler immer an der dicksten Stelle des Produktes. Achten Sie darauf, dass ein großer Teil der Fühlernadel im Produkt ist. Stechen Sie hierzu den Kerntemperaturfühler schräg in das Produkt. Bei Backwaren, die während des Backens stark aufgehen, platzieren Sie den Kerntemperaturfühler senkrecht in die Mitte des Produktes.

An der dicksten Stelle

Diagonal positionieren

In mehrere Fleischstücke stechen

Diagonal positionieren

Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

In das Brustfleisch

An der dicksten Stelle des Fisches

- Positionieren Sie den Kerntemperaturfühler immer vorschriftsgemäß in die dafür vorgesehene Parkposition - Beschädigungsgefahr!
- Lassen Sie den Kerntemperaturfühler nicht aus dem Garraum hängen - Beschädigungsgefahr!
- Entnehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut bevor Sie es aus dem Garraum entnehmen - Beschädigungsgefahr!

Arbeiten mit der Handbrause

- Wenn Sie die Handbrause verwenden, ziehen Sie den Schlauch bitte mindestens 20 cm aus der Parkposition heraus.
- Sie können 2 Dosierstufen durch Drücken des Betätigungsknopfes wählen.
- Lassen Sie die Handbrause immer langsam geführt in die Parkposition zurück gleiten.

Vorsicht!
Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause können heiß sein - Verbrennungsgefahr!

- Das kräftige Herausziehen der Handbrause über die max. verfügbare Schlauchlänge beschädigt den Schlauch.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nach Benutzung der Handbrause vollständig aufgerollt ist.
- Sie dürfen die Handbrause nicht zum Kühlen des Garraumes verwenden! - Es besteht die Gefahr der Beschädigung des Garraumes, Luftleitbleches oder einer platzenden Garraum-Scheibe!

Info Bedienungselemente

Ausschalten

Dampf (30 °C bis 130 °C)

Heißluft (30 °C bis 300 °C)

Kombination aus Dampf und Heißluft (30 °C bis 300 °C)

Finishing (30 °C bis 300 °C)

Cool Down

Programmieren/ Programmstarttaste

Einstellung der Feuchtigkeit

Einstellung der Garraumtemperatur

Wahlschalter für Garraumtemperatur

Luftgeschwindigkeit

Info Bedienungselemente

Einstellung der Garzeit
(0 bis 23 h 59 min)

Einstellung der Kerntemperatur
(0 °C bis 99 °C)

0:35 Anzeige Garzeit/Kerntemperatur

Wahlschalter für Garzeit/
Kerntemperatur

Info Allgemeine Hinweise

Bedienung:

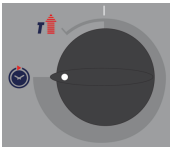
Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

Wählen Sie die gewünschte Garraumtemperatur.

Wählen Sie die gewünschte Garzeit/Kerntemperatur. Die Garzeit kann von 0 bis 2 h in Minuten-, von 2 bis 3 h in 5 Minuten-, von 3 bis 6 h in 15 Minuten und von 6 bis 24 h in 30 Minuten-Intervallen eingestellt werden.

Wählen Sie das gewünschte Garraumklima mit den Pfeil-Tasten.

Wählen Sie die gewünschte Luftgeschwindigkeit.



Drehen Sie den Wahlschalter bis zum Anschlag nach rechts.

Info Allgemeine Hinweise

Hinweise:

Betriebsart-Anzeige blinkt wenn Garraum zu heiß (Abkühlung Garraum siehe Kapitel "Cool Down").

Taste leuchtet wenn Heizung aktiv.

Garende wird durch einen Summerton signalisiert.

Störmeldungen:

Wassermangel - Wasserhahn öffnen. Anzeige erlischt nach Befüllung.

„Störung Gasbrenner“. Drücken Sie die Taste „Garzeit“ – neuer Zündvorgang. Leuchtet Anzeige wiederholt, Service verständigen!

Info

ClimaPlus®

ClimaPlus® misst und regelt die Feuchtigkeit im Garraum. Sie können für jedes Lebensmittel das produktspezifische Idealklima im Klimafenster einstellen.

Dampf:
ClimaPlus® ist werkseitig auf 100 % Feuchtigkeit eingestellt.

Heißluft:
Durch ClimaPlus® können Sie die Produkt-Feuchtigkeit im Garraum begrenzen. Rote Balken und die dazugehörige Prozentzahl zeigen den maximal zulässigen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum an. Je mehr Rot im Display sichtbar wird, um so trockener ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so geringer ist der Feuchtigkeitsgehalt.

Dampf + Heißluft:
Sie können die Mischung aus Dampf und Heißluft einstellen. Je mehr blaue Balken im Klimafenster sichtbar sind, um so feuchter ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so höher ist der Feuchtigkeitsgehalt.

Pfeil leuchtet nach oben – dem Garraum wir Feuchtigkeit zugeführt.

Pfeil leuchtet nach unten – dem Garraum wird Feuchtigkeit entzogen.

Drücken Sie die Garzeit- oder Kerntemperatur-Taste zur Anzeige der aktuellen Feuchtigkeit im Garraum.

Für einen möglichst resourcenschonenden Dauerbetrieb empfehlen wir die Verwendung der Standard-Garraumfeuchte, z.B. für Heißluft 100%.

Info Übersicht Betriebsmodi

Betriebsart "Dampf" (30 °C bis 130 °C)
Der Hochleistungs-Frischdampfgenerator mit neuer Dampfregelung erzeugt stets hygienischen Frischdampf. Sie garen ohne Zugabe von Wasser und ohne Ankochzeiten. Die konstante Garraumtemperatur sowie die höchstmögliche Dampfsättigung gewährleisten einen gleichmäßigen und sehr schonenden Garverlauf. Appetitliche Farbe, Bissfestigkeit sowie der Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen insbesondere bei Gemüse sind garantiert. Die Betriebsart eignet sich ideal zum Dünsten, Blanchieren, Dämpfen, Pochieren, Garziehen, Simmern, Brühen und Quellen.

Betriebsart "Heißluft" (30 °C bis 300 °C)
Die mit hoher Geschwindigkeit umgewälzte Heißluft umströmt das Gargut von allen Seiten. Das Fleischeiweiß wird sofort gebunden, so bleibt es innen wunderbar saftig. Dauerhafte Heißluft bis zu 300 °C ist nicht nur ein technisches Detail, sondern bietet auch bei Vollbeschickung die notwendigen Leistungsreserven. Nur so gelingen saftig gebräuntes Kurzgebratenes, Tiefkühl-Convenience oder lockere Backwaren.

Betriebsart "Kombination aus Dampf + Heißluft" (30 °C bis 300 °C)
In der Kombination addieren sich alle Vorteile des heißen Dampfes, wie kurze Garzeit, geringer Bratverlust, hohe Saftigkeit mit den Vorzügen der Heißluft, die für intensive Aromabildung, appetitliche Farbe und krosse Kruste verantwortlich ist. Ganz ohne Drehen und Wenden und bei erheblich verkürzter Garzeit vermeiden Sie dabei bis zu 50 % der üblichen Bratverluste.

Betriebsart "Finishing" (30 °C bis 300 °C)
Finishing steht für die konsequente Entkoppelung von Produktion und Ausgabe. Von der Beilage bis zum fertigen Menü: mit dem optimalen Klima bringen Sie innerhalb kürzester Zeit die vorgegarten und gekühlten Speisen auf Verzehrtemperatur, egal ob auf Platten, Tellern oder in Behältern. Sie gewinnen Flexibilität und Ihre Gäste an Genuss, denn langes Warmhalten und damit einher gehender Qualitätsverlust ist Vergangenheit.

Übersicht Betriebsmodi

"Cool Down"
Mit der Cool Down-Funktion können Sie einen aufgeheizten Garraum schnell und schonend abkühlen, z.B. für Niedertemperaturgaren oder manuelle Reinigung.

"Programmieren/Programmstart"
Mit der Programmier-Funktion erstellen und speichern Sie manuelle Programme. Für immer wiederkehrende Garprozesse stehen Ihnen 50 Programmplätze mit bis zu 6 Garschritten zur Verfügung. So sichern Sie immer gleichbleibende Qualität - auch beim Einsatz von Hilfskräften.

Betriebsart Dampf

In der Betriebsart „Dampf“ erzeugt der Dampfgenerator hygienischen Frischdampf. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 130 °C** einstellen.
Garungsarten: Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Garziehen, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Konservieren

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart "Dampf".
2		Zum Vorheizen den Wahlschalter bis zum Anschlag nach links drehen. "PreEH" wird im Display angezeigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal und "LoAd" im Display signalisiert.
3		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Standardwert ist Siedetemperatur.
4		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
5		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, z.B. 1 h und 6 min. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
4		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.
5		Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur aus.

Betriebsart Dampf

- Sie werden nach dem Vorheizen und Beladen durch ein akustisches Signal und die 00:00 Anzeige im Display darauf hingewiesen, dass Sie noch die gewünschte Garzeit oder Kerntemperatur einstellen müssen.
- Folgt nach Erreichen der Vorheiztemperatur keine weitere Aktion wird der Heizbetrieb nach 10 Minuten abgeschaltet.
- Eingestellte Zeiten oder Temperaturen werden nach 10 Sekunden fixiert. Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.
- Bei der Ist-Abfrage der Garraumfeuchte wird in der Betriebsart Dampf nur 0 % oder 100 % angezeigt. 100 % Garraumfeuchte wird erst angezeigt, wenn genügend Dampf produziert wurde.
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Betriebsart Dampf

Gargutbeispiele

Mise en place
Tomates concassèes, Garnituren (Gemüse, Früchte), Pilze, Blanchieren von Julienne und Brunoise, Blanchieren von Gemüse für Füllungen, Rouladen usw., Zwiebel schälen, Kastanien schälen, Hülsenfrüchte quellen, Speck und Schinken blanchieren, Fischeinlagen pochieren, Suppen, Saucen, Fonds, Fumets etc. (Halbkonserve) pasteurisieren.

Vorspeisen
Rührei, pochiertes Ei im Förmchen, hartgekochte Eier, Spargel, Gemüseflans, gefülltes Gemüse (Zwiebel, Kohlrabi, Lauch, Sellerie usw.), Galantinen, Fischklößchen, Terrinen, Vakuumgerichte.

Suppeneinlagen
Leberknödel, Spinatklöße, Maultaschen, Ravioli, Gemüseroyale, Farcen, Knödel, Klöße, Eierstich/Royale.

Hauptgerichte
gekochtes Rindfleisch, Kasseler, Eisbein, Zunge, Suppenhuhn, Truthahnkeulen, Sulzenfleisch, Fisch, Fisch (Lachs, Seezunge etc.), Kasseler, Geflügel, Vakuumgerichte (Hühnerbrust, Tafelspitz, Kalbszunge), Truthahnfilet, Hühnerbrüstchen, Rinderfilet, Würste Vitello.

Beilagen
Risotto/Reis, Knödel (Semmel, Böhmische, Servietten), Klöße, Teigwaren (Nudeln), Gemüse frisch und Tiefkühlware (TK), Gemüsepudding, Kartoffelroulade, Kartoffel geschält, ungeschält, tourniert, Flan, Gemüsepudding, Polenta.

Desserts
Früchte frisch oder TK (z. B. heiße Himbeeren), Kompotte, Milchreis, Creme Caramel, Kabinettpudding.

Betriebsart Dampf

Überprüfen und überlegen Sie täglich, welche Komponenten Sie in der Betriebsart **„Dämpfen“ gemeinsam garen können,** um so einen hohen Auslastungsgrad des Gerätes zu erreichen. Machen Sie sich bewußt, dass Fisch, Fleisch, Gemüse, Beilagen und Obst (sofern sie derselben Zubereitungsart entsprechen, auch gleichzeitig gegart werden können).
Kartoffeln in gelochten GN-Behältern garen, die Dampfdurchdringung und Garung ist durch die Perforierung schneller und intensiver.
Gemüsefond kann in einem Behälter, der in den untersten Einschub geschoben wurde, aufgefangen werden.
Besser zwei flachere GN-Behälter verwenden als einen hohen => **die Schütthöhe** ist niedriger und die Lebensmittel liegen nicht so schwer aufeinander.
Klöße oder Knödel nicht zu dicht in einen flachen geschlossenen GN-Behälter legen.
Reis und Getreide als einzige Lebensmittel mit Wasser ansetzen: 1 Teil Körner, 1,5 bis 2 Teile Wasser.
Tomaten können sehr einfach abgezogen werden: für ca. 1 Min. in die Betriebsart „Dampf“ geben und anschließend in kaltem Wasser abschrecken.
Garraumtemperatur-Richtwerte
Suppeneinlagen: 75 bis 90 °C
Fisch, Schalen- und Krustentiere: 65 bis 90 °C
Fleisch- und Wurstwaren: 72 bis 75 °C
Helles Fleisch: 75 bis 85 °C
Dunkles Fleisch: 80 bis 90 °C
Geflügel: 80 °C
Desserts: 65 bis 90 °C
Würzung
Vorsichtig würzen. Durch die niedrigen Gartemperaturen wird der typische Eigengeschmack intensiviert. Achten Sie bei Vakuumgaren auf genaue Dosierung von Fumets, Essenzen und Reduktionen!
Konservieren von Früchten/Gemüsen
Je nach Festigkeit des Rohproduktes und dem gewünschten Konservierungsergebnis, Gargut mit heißer oder kalter Flüssigkeit bedecken. Der Durchmesser der verwendeten Konservierungs-Behälter sollte 100 mm nicht überschreiten. Die Gartemperatur richtet sich nach der Art des Produktes (Reifegrad, Schnitt). Temperatur-Richtwerte: 74 bis 99 °C.
Achtung: Gläser dürfen nicht verschlossen werden!

Betriebsart Heißluft

In der Betriebsart „Heißluft“ erhitzen leistungsstarke Heizkörper die trockene Luft. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen. Bei Bedarf können Sie die Garraumfeuchtigkeit begrenzen.
Garungsarten: Backen, Braten, Grillen, Frittieren, Gratinieren, Glacieren.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart "Heißluft".
2		Zum Vorheizen den Wahlschalter bis zum Anschlag nach links drehen. "PreEH" wird im Display angezeigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal und "LoAd" im Display signalisiert.
3		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4		Wählen Sie die gewünschte Garramfeuchte oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung.
5		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
6		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, z.B. 35 Minuten. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
5		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.
6		Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur aus.

Betriebsart Heißluft

Schritt	Info/Taste	Beschreibung

- Sie werden nach dem Vorheizen und Beladen durch ein akustisches Signal und die 00:00 Anzeige im Display darauf hingewiesen, dass Sie noch die gewünschte Garzeit oder Kerntemperatur einstellen müssen.
- Folgt nach Erreichen der Vorheiztemperatur keine weitere Aktion wird der Heizbetrieb nach 10 Minuten abgeschaltet.
- Eingestellte Zeiten oder Temperaturen werden nach 10 Sekunden fixiert. Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Betriebsart Heißluft

Gargutbeispiele

Mise en place
Speck anschwitzen, Knochen rösten, Teig (Hefe) gehen lassen.

Vorspeisen
Meatballs, Vollwert-Aufläufe, überbackenes Gemüse, Gemüsepastete, Pasteten, Roastbeef, Chicken Wings, Finger food, Entenbrust, Quiches, Mürbteig-Gebäck, Tartelettes.

Suppeneinlagen
Biskuitschöberl, Schinkenschöberl, Käse-Croûtons.

Hauptgerichte
Steak, Rumpsteak, T-Bone, Leber, Frikadellen, Hühnerbrust, Hühnerkeulen, halbe/ganze Hähnchen, Pute, Fasan, Wachteln, Paniertes, pan. Convenience, Bratlinge, Entenbrust, Kotelett, Pizza.

Beilagen
Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Rösti, Folienkartoffeln, Idaho-Potatoes, Kartoffel-Souffle, Macaire-Kartoffel, Duchesse-Kartoffel.

Desserts
Biskuit, Rührmassen, Sandmassen, Feingebäck, Blätterteig, Croissants, Brot, Brötchen, Baguettes, Mürbteig, Apfelstrudel, Backwaren (vorgegart) TK.

Betriebsart Heißluft

Garzeiten
Die Garzeiten richten sich nach Qualität, Gewicht und Höhe des Bratgutes. Roste oder Behälter nicht zu dicht belegen, damit eine gleichmäßige Luftzirkulation gewährleistet wird.

Allgemeine Hinweise zu Kurzgebratenem
- Vorheizen auf eine möglichst hohe Temperatur (300 °C), um genügend Wärmepuffer aufzubauen.
- möglichst **schnelle Beschickung,** um den Temperaturabfall im Garraum niedrig zu halten.

Paniertes Bratgut
möglich mit jeder Art von Panade. Zur intensiven Bräunung bräunungsunterstützende Fette oder eine Paprika-Öl-Mischung verwenden.
Faustregel: 1 cm Fleisch-Stärke erfordern ca. 8 bis 10 Minuten Garzeit.
Vorheizen: auf 300 °C (mindestens bis Heizungskontrolleuchte erlischt).
Optimale Schnittstärken: 1,5 bis 2 cm.
Zubehör: Brat- und Backblech oder Behälter granitemailiert. Für eine gleichmäßige Bräunung, auf der Ober- und Unterseite, auf Schnittstärke bzw. auf gleiche Größe achten.

Gratinieren
von weißen und dunklen Fleischgerichten, Fischen und Muscheln, Spargel, Chicoree, Broccoli, Fenchel, Tomaten, Toasts.
Vorheizen: auf 300 °C (mindestens bis Heizungs-kontrolleuchte erlischt). Nach Beschickung gewünschte Temperatur einstellen.
Zubehör: z.B. Roste oder Behälter (20 mm) zum Überbacken von Toast, Steaks und Suppen.

Backen
Vorheizen: auf Backtemperatur. Bei Vollbeschickung evtl. eine höhere Vorheiztemperatur wählen.
Backtemperatur: ca. 20 bis 25 °C niedriger als im herkömmlichen Backofen.
Bei Tiefkühl-Convenience-Produkten auf 300 °C vorheizen.
Brötchen-Teiglinge auftauen lassen und kurz gehen lassen.
Zubehör: Backblech gelocht mit Teflonbeschichtung, Back- und Bratblech oder granitemaillierte GN-Behälter verwenden.

Betriebsart Kombination

Die beiden Garmedien „Dampf“ und „Heißluft“ werden miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feucht-heißes Garraumklima für eine besonders intensive Garung. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen. Bei Bedarf können Sie das Garraumklima einstellen.
Garungsarten: Braten, Backen, Finishing.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart "Kombination".
2		Zum Vorheizen den Wahlschalter bis zum Anschlag nach links drehen. "PreEH" wird im Display angezeigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal und "LoAd" im Display signalisiert.
3		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4		Wählen Sie die gewünschte Garramfeuchte oderarbeiten Sie mit der Voreinstellung.
5		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
6		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
5		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.
6		Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur aus.

Betriebsart Kombination

Schritt	Info/Taste	Beschreibung

- Sie werden nach dem Vorheizen und Beladen durch ein akustisches Signal und die 00:00 Anzeige im Display darauf hingewiesen, dass Sie noch die gewünschte Garzeit oder Kerntemperatur einstellen müssen.
- Folgt nach Erreichen der Vorheiztemperatur keine weitere Aktion wird der Heizbetrieb nach 10 Minuten abgeschaltet.
- Eingestellte Zeiten oder Temperaturen werden nach 10 Sekunden fixiert. Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Betriebsart Kombination

Gargutbeispiele

Mise en place
Knochen rösten.

Vorspeisen
Quiche Lorraine, Gemüseauflauf, Flans, Moussaka, Lasagne, Canneloni, Paella, Nudelauflauf.

Hauptgerichte
Braten (Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Geflügel, Wild), Rouladen, gefülltes Gemüse (Paprika, Aubergine, Kraut, Zwiebel, Kohlrabi), überbackenes Gemüse (Blumenkohl), Truthahnkeulen, gefüllte Kalbsbrust, Schinkennudeln, Getreideflan, Schweinshaxen, Schweinebauch, Omelette in verschiedenen Variationen.

Beilagen
Kartoffelgratin, Tiefkühlprodukte (Kartoffeltaschen gefüllt, etc), Kartoffelauflauf.

Desserts
Hefeteig.

Verschiedenes
Brot, Brötchen, Brezel (Tiefkühl-Teiglinge, Rohlinge).

Betriebsart Kombination

Bratenstücke nicht zu dicht aneinanderlegen, damit die Garung gleichmäßig erfolgt.
Braten mit Schwarte oder größere Bratenstücke ca. 1/3 der Garzeit andämpfen.
Kondensat in einem Behälter (Hilfseinschub) auffangen und damit die angerösteten Knochen für die Sauce ablöschen.

Saucen-Zubereitung
– In den Hilfseinschub einen geschlossenen Behälter einschieben.
– Knochen, Mire poix, Gewürze in Behälter geben und unter dem Fleisch mitrösten.
– Ablöschen.
– Während der gesamten Garzeit schmoren lassen.
– Sehr konzentrierter Basisfond für Saucen.

Rouladen
in geschlossene GN-Behälter setzen, mit heißer Sauce auffüllen und mit Behälter bedecken.

Backen
Hefeteige, Blätterteige, Brandteige auf Back- und Bratblechen zubereiten.

Betriebsart Finishing®

Die beiden Betriebsarten Dampf und Heißluft sind miteinander kombiniert. Dabei entwickeln sie ein optimales Garraumklima, welches sowohl ein Austrocknen des Garguts als auch unerwünschte Pfützen und Wasserränder verhindert. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart "Finishing® ".
2		Zum Vorheizen den Wahlschalter bis zum Anschlag nach links drehen. "PreEH" wird im Display angezeigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal und "LoAd" im Display signalisiert.
3		Wir empfehlen eine Garraumtemperatur von 140 °C. Die Garraumtemperatur kann aber je nach Produktbeschaffenheit variabel verändert werden.
4		Wählen Sie die gewünschte Garramfeuchte oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung.
5		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
6		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. In der Regel beträgt die Finishingdauer für auf Teller angerichtete Speisen ca. 8 Minuten. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
5		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.

Betriebsart Finishing®

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
6		Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur aus.

- Sie werden nach dem Vorheizen und Beladen durch ein akustisches Signal und die 00:00 Anzeige im Display darauf hingewiesen, dass Sie noch die gewünschte Garzeit oder Kerntemperatur einstellen müssen.
- Folgt nach Erreichen der Vorheiztemperatur keine weitere Aktion wird der Heizbetrieb nach 10 Minuten abgeschaltet.
- Eingestellte Zeiten oder Temperaturen werden nach 10 Sekunden fixiert. Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.
- Die Finishingdauer ist je nach Produkt, Produkttemperatur, Anzahl Teller, Füllhöhe oder Verzehrtemperatur unterschiedlich.
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Gargutbeispiele

Vorspeisen
Spaghetti aller Art, Canneloni, Lasagne, Gemüseteller, Käse- und Krautspatzen, Quiche Lorraine, Frühlingsrollen, Vollwertbratlinge, Zwiebelkuchen.

Hauptgerichte
Braten aller Art, Fleischkäse, Aufläufe, Fertigmenüs, Rouladen, gefülltes Gemüse.

Beilagen
Reis, Kartoffel, Nudeln, Teigwaren, Gemüse, Auflauf, Gratin.

Desserts
Strudel, heiße Früchte.

Betriebsart Finishing®

Finishinggeschirr

Porzellanteller, Ton-, Glas-, Silberplatten, Kupferpfannen, Chromnickelstahl, Aluschalen (Außer-Haus-Geschirr).

Bankettservice/Reisegesellschaften
Teller-Finishing im Teller-Hordengestellwagen.
– Große Mengen in kürzester Zeit.
– Schneller Chargenwechsel.
– Kürzeste Servierzeiten ermöglichen hohen Stundendurchsatz.
– für Teller bis 31 cm Durchmesser

Serviergeschirr wird miterhitzt: Wärmespeicher für längere Ausgabewege.

Thermocover: Zum Überbrücken von kurzen Wartezeiten oder für Transportwege.

Die Speisenkomponenten nach Möglichkeit gleichmäßig und nicht zu dicht auf den Tellern bzw. Platten anrichten/dressieren.

Gegartes Gemüse und Beilagen vor dem Anrichten zum Finishing mit wenig Butter oder Fett mischen.

Soßen
Grundsätzlich nach dem Finishing zugeben.

Großvolumige Komponenten brauchen mehr Zeit zum Erwärmen.

Cool Down

Sie haben Ihr Gerät zuvor bei hohen Garraumtemperaturen betrieben und möchten anschließend bei niedriger Garraumtemperatur weiterarbeiten. Mit "Cool Down" kühlen Sie den Garraum schnell und schonend ab.

Warnung!

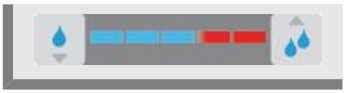
- *Aktivieren Sie die Funktion „Cool Down“ nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!*
- *Während des „Cool Down“ schaltet das Lüfterrad beim Öffnen der Tür nicht ab.*
- *Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!*
- *Während des „Cool Down“ treten heiße Wrasen aus dem Garraum – Verbrennungsgefahr!*

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Garraumtür schließen.
2		Wählen Sie Cool Down
3		Öffnen Sie die Garraumtür

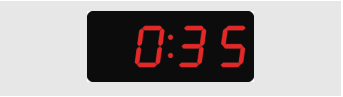
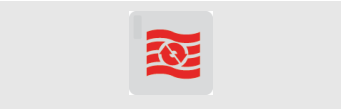
Programm-Modus

Mit der Programmier-Funktion erstellen und speichern Sie manuelle Programme. Für immer wiederkehrende Garprozesse stehen Ihnen 2x50 Programmplätze mit bis zu 6 Garschritten zur Verfügung. So sichern Sie immer gleichbleibende Qualität - auch beim Einsatz von Hilfskräften.

Programm erstellen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
2		Durch die Anwahl einer der beiden Einstelltasten für das Garraumklima kann zwischen den Programmplätzen 1 – 50 und 51 – 100 gewechselt werden.
3		Wählen Sie einen freien Programmplatz aus, z.B. P4.
4		Eine blinkendes Display bestätigt einen freien Programmplatz.
5		Drücken Sie die Taste.
6		Im Display erscheint „S1" für Schritt 1 und die "Prog/Start"-Taste blinkt.
7		Wählen Sie eine Betriebsart, z.B. „Dampf".
8		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung.

Programm-Modus

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
9		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
10		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
11		Drücken Sie die Taste.
12		Wählen Sie eine weitere Betriebsart z.B. „Heißluft“ und zur Bestätigung erscheint „S2“ im Display.
13		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
14		Wählen Sie die gewünschte Garraumfeuchte oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung.
15		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
16		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
17		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur".

Programm-Modus

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
18		Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur.
19		Drücken Sie die Taste.
20		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein zum Speichern des Programmes.

- Aktivieren Sie die „Prog/Start“-Taste zur Programmierung erneut, wenn diese erloschen ist.
- Wenn Sie die gleiche Betriebsart im nächsten Programmschritt beibehalten möchten, wählen Sie kurzzeitig eine andere Betriebsart, um mit dem nächsten Programmschritt beginnen zu können.
- Beginnen Sie ein Programm mit Vorheizen (Wahlschalter Garzeit bis zum Anschlag nach links drehen).
- Wenn Sie die maximale Schrittzahl belegt haben erscheint „----“ im Display. Beenden Sie mit „Prog/Start“.
- Eingestellte Zeiten oder Temperaturen werden nach 10 Sekunden fixiert. Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.

Programm-Modus

Programm starten

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Stellen Sie mit dem Wahlschalter „Prog/Start" ein.
2		Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
3		Starten Sie mit Drücken der „Prog/Start".

Programm-Modus

- Sie erkennen einen leeren Programmplatz an einem blinkenden Display.
- Im „Garzeit/Kerntemperatur“-Display wird während des Betriebes die restliche Garzeit angezeigt. Enthält das Programm einen Schritt mit Kerntemperatur wird die Restzeit erst mit Ablauf dieses Schrittes angezeigt.
- Ein Wechsel zwischen Kerntemperatur zu Garzeit und umgekehrt ist nicht möglich.
- Stoppen Sie das Programm durch Öffnen der Garraumtür. Wählen Sie das Programm ab durch Anwahl einer anderen Betriebsart oder durch Gerät ausschalten.
- Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.

Drücken Sie die Taste im laufenden Betrieb und ändern sie die Garzeit des aktuellen Schrittes. Der neue Wert wird nicht gespeichert!

Drücken Sie die Taste im laufenden Betrieb und ändern sie die Kerntemperatur des aktuellen Schrittes. Der neue Wert wird nicht gespeichert!

Programm-Modus

Programm prüfen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Stellen Sie mit dem Wahlschalter „Prog/Start" ein.
2		Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
3		Drücken Sie die „Prog/Start" zur Anzeige des ersten Programmschrittes. Drücken Sie die Taste erneut um den nächsten Schritt aufzurufen. Die Garraumtüre sollte geöffnet sein.

- Sie erkennen einen leeren Programmplatz an einem blinkenden Display.
- Im „Garzeit/Kerntemperatur“-Display wird die restliche Garzeit des Programmes angezeigt. Enthält das Programm einen Schritt mit Kerntemperatur wird die Restzeit erst mit Ablauf dieses Schrittes angezeigt.
- Nach Aufruf des letzten Programmschrittes mit der „Prog/Start"-Taste starten Sie wieder von vorne.

Programm löschen

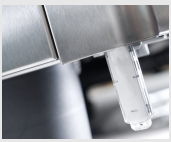
Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
2		Wählen Sie ein Programm, z.B. P4.
4		Halten Sie die „Prog/Start“-Taste für 5 Sekunden gedrückt.
5		Ein blinkender Programmplatz bestätigt die Löschung.

Das Löschen oder Ändern einzelner Programmschritte ist nicht möglich.

Download Programme

Speichern Sie mit der Download-Funktion Ihre individuellen Programme auf einen USB-Stick.

Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
3		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4		erscheint im Display.
5		Drücken Sie die Taste zum Speichern der Programme auf dem USB-Stick.
6		Mit Abschluss des Vorganges erscheint "End" im Display. Entfernen Sie den USB-Stick.

Upload Programme

Übertragen Sie mit der Upload-Funktion Ihre individuellen Programme auf das Gerät.

Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
3		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4		erscheint im Display.
5		Drücken Sie die Taste zum Übertragen der Programme auf das Gerät.
6		Mit Abschluss des Vorganges erscheint "End" im Display. Entfernen Sie den USB-Stick.

Upload Programme

Mit der Upload-Funktion werden alle Programmplätze auf dem Gerät neu beschrieben. Sichern Sie die vorhandenen Programme auf einem USB-Stick, bevor Sie Programme von einem anderen Gerät übertragen.

HACCP

Die Daten werden für einen Zeitraum von 10 Tagen gespeichert und können über die USB-Geräteschnittstelle bei Bedarf ausgegeben werden. Für das permanente Speichern der HACCP-Daten auf einem USB-Stick folgen Sie bitte den Anweisungen.

Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
3		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4		erscheint im Display.
5		Drücken Sie die Taste zum Übertragen der HACCP-Daten auf den USB-Stick.
6		Mit Abschluss des Vorganges erscheint "End" im Display. Entfernen Sie den USB-Stick.

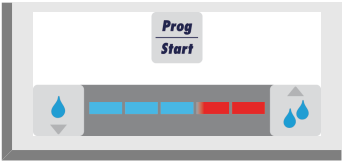
HACCP

Folgende Daten werden protokolliert:
- Chargen-Nr.
- Uhrzeit
- Garprogrammname
- Garraumtemperatur
- Kerntemperatur
- Tür auf/ Tür zu
- Betriebsartenwechsel
- Anschluss Energieoptimierungsanlage
- 1/2 Energie

Software Update

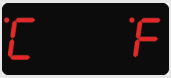
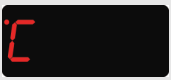
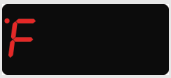
Sie haben die Möglichkeit, mit dem USB-Stick ein Software Update durchzuführen.

Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen und entfernt werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2		Halten Sie beide "ClimaPlus"-Tasten und die "Prog/Start"-Taste gleichzeitig gedrückt.
3		Schalten Sie das Gerät ein. Wenn der Update-Vorgang abgeschlossen ist, wird blinkend die aktuelle Software-Version angezeigt.

Info Einstellungen Celsius/Fahrenheit

Die Temperaturen Ihres Gerätes können in Celsius oder Fahrenheit angezeigt werden. Zum Wechsel der Anzeige gehen Sie wie folgt vor.

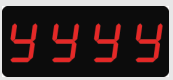
Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		"Prog/Start" anwählen
2		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
3		erscheint im Display.
4		Drücken Sie die Taste.
5		Im Garzeit/Kerntemperatur-Display erscheint „°C" für Celsius.
6		Drehen Sie den Wahlschalter.
7		Die Anzeige wechselt von Celsius auf Fahrenheit.
8		Drücken Sie die Taste, die Einstellung ist gespeichert.

Info Einstellungen Uhrzeit/Datum

Für eine korrekte Auswertung der HACCP-Daten können Sie die Uhrzeit und das Datum Ihres Gerätes einstellen. Zur Einstellung gehen Sie wie folgt vor.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		"Prog/Start" anwählen
2		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
3		erscheint im Display.
4		Drücken Sie die Taste.
5		Im oberen Display erscheint "24 12" für den Uhrzeitformat-Modus. Im unteren, Garzeit/ Kerntemperatur-Display erscheint „24" für das aktuelle Zeitformat.
6		Drehen Sie den unteren Wahlschalter wenn Sie das Uhrzeitformat von 24 auf 12 Stunden pm/ am wechseln möchten.
7		Drücken Sie die Taste zur Speicherung der Einstellung.
8		Anzeige im oberen Display für die Stundenangabe. Im unteren Display erscheint die aktuelle Stunde.
9		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung der Stunde und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.

Einstellungen Uhrzeit/Datum

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
10		Anzeige im oberen Display für die Minutenangabe. Im unteren Display erscheint die aktuelle Minute.
11		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung der Minuten und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.
12		Anzeige im oberen Display für die Tagesangabe. Im unteren Display erscheint der aktuelle Tag.
13		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung des Tages und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.
14		Anzeige im oberen Display für die Monatsangabe. Im unteren Display erscheint der aktuelle Monat.
15		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung des Monates und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.
16		Anzeige im oberen Display für die Jahresangabe. Im unteren Display erscheint das aktuelle Jahr.
17		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung des Jahres, Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste und Verlassen Sie den Programm-Modus.

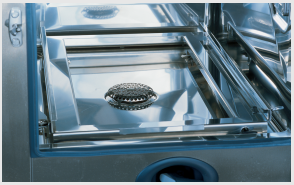
Info Reinigung

Achtung!
- Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung Ihres Gerätes unerlässlich – Brandgefahr!
- Beachten Sie, dass Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Dampf-Betrieb täglich gereinigt werden muss.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Sprühflasche und dem Reinigerkanister.
- Verwenden Sie ausschließlich den original Reiniger und die original Handdruck-Sprühpistole (Artikelnr.: 6004.0100) des Geräteherstellers.
- Die Handdrucksprühpistole nie unbenutzt unter Druck stehen lassen.
- Nicht auf Personen, Tiere und andere Gegenstände sprühen.

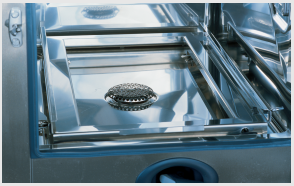
Um eine Reinigung durchzuführen, muss die Garraumtemperatur unter 60 °C liegen (siehe Kapitel Cool Down).
Dabei kann zwischen CLE (für eine starke Verschmutzung) und CLES (für eine leichte Verschmutzung) gewählt werden.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Gerät ausschalten.
2		Einhängegestell und Luftleitblech zur Mitte schwenken.
3		**Warnung!** Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr! Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske, Handdruck-Sprühpistole des Geräteherstellers.

Info Reinigung

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
4		Raum hinter dem Luftleitblech, Garraum, Garraumdichtung und Türinnenseite mit Reiniger einsprühen. Luftleitblech und Einhängegestell zurücksetzen und verriegeln, Garraumtür schließen.
5		**Warnung!** Garraumtür nicht während des Reinigungsvorganges öffnen – Austritt von Reinigungschemie sowie heißer Wrasen möglich – Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!
6		„Prog/Start" anwählen.
7		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts auf das gewünschte Reinigungsprogramm "CLES" oder "CLE".
8		Je nach gewähltem Reinigungsprogramm "CLES" oder "CLE" erscheint im Display.
9		Drücken Sie die Taste.
10		Das Reinigungsprogramm wird gestartet. Dauer CLES: 20 Min. Dauer CLE: 40 Min.
11		**Warnung!** Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr! Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.

Reinigung

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
12		Nach Ablauf der Reinigungszeit werden Sie aufgefordert, die Türe zu öffnen.
13		Nach Ablauf des Reinigungsprogrammes Gerät auch **hinter dem Luftleitblech ausspülen** . Garraum und Garraumdichtung mit feuchtem Tuch abwischen, bei Bedarf Innenscheibe aufklappen und ebenfalls abwischen.
14		Garraumtüre schließen. Zum Trocknen des Garraumes wird nach dem Schließen der Garraumtüre automatisch die Betriebsart „Heißluft“ für 10 Minuten (CLE) bzw. 5 Minuten (CLES), eingeschaltet.
15		Nach Beendigung der Reinigung erscheint im Display „End“.
16		Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie das Reinigungsprogramm.

Info Reinigung

Nach einem Stromausfall während der Reinigung erscheint folgende Warnung. In diesem Zustand kann das Reinigungsprogramm nur noch abgebrochen werden. Dies geschieht durch Betätigen der Prog/Start Taste. Anschließend muss das Gerät manuell ausgespült werden!

Warnung!
Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Benutzen Sie unbedingt:
Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.
Die Düse und die Düsenverlängerung der Handdruckpistole nach jeder Benutzung mit klarem Wasser spülen.
Die Reinigungsflasche nach Gebrauch mit warmen Wasser spülen.

Abbruch der Reinigung durch Ausschalten des Gerätes.
Warnung!
Aggressive chemische Flüssigkeit - Verätzungsgefahr!
Benutzen Sie unbedingt:
Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.
Öffnen Sie die Garraumtür immer sehr langsam (heiße Wrasen) - Verbrenuungsgefahr!
Anschließendes das Gerät gründlich **auch hinter dem Luftleitblech ausspülen!** *Entfernen Sie alle chemischen Reste bevor Sie weiterkochen!*

- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung kein Scheuermittel!
- Die Glasscheiben innen und außen sowie die Außenverkleidung des Gerätes reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie hierzu ein nicht-scheuerndes Spülmittel.
- Bei starker Verschmutzung vor dem Start der Reinigung die Rückstände mit der Betriebsart „Dampf“ für 10 Minuten einweichen lassen.
- Eine evtl. Schwergängigkeit des Pumpkolbens (Handdruck-Sprühpistole) kann mit ein paar Tropfen Speiseöl behoben werden.

Info Entkalkung Dampfgenerator

Ihr Gerät ist mit der patentierten SelfClean-Automatik ausgestattet. Durch die SelfClean-Automatik wird eine deutliche Verlängerung der Zeitspanne zwischen den einzelnen Entkalkungsintervallen erreicht. Trotzdem muss der Dampfgenerator Ihres Gerätes abhängig von der Wasserhärte und der Nutzung regelmäßig entkalkt werden.

Wir empfehlen folgende Entkalkungsintervalle
(basierend auf 8 Stunden Dampfbetrieb pro Tag)
- bis 18 °dH (bis 3,2 mmol/liter) mindestens 1x jährlich
- bis 24 °dH (bis 4,3 mmol/liter) mindestens 2x jährlich
- über 24 °dH (bis 4,3 mmol/liter) mindestens 3x jährlich

Diese empfohlenen Entkalkungsintervalle können je nach Wasserzusammensetzung (z.B. Mineralien) von den oben genannten Richtwerten abweichen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		„Prog/Start" anwählen.
2		Schließen Sie die Garraumtür.
3		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4		erscheint im Display.
5		Drücken Sie die Taste. Der Entkalkungsvorgang wird gestartet.
		Liegt die Garraumtemperatur beim Start des Entkalkungsvorgangs über 40 °C, wird automatisch „Cool Down“ gestartet – (siehe Kapitel „Cool Down“).
6		Dampfgenerator wird entleert. Nach Beendigung des Abpumpvorgangs erscheint "CALC".

Info

Entkalkung Dampfgenerator

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
7		Sie werden aufgefordert die Entkalkerflüssigkeit einzufüllen.
8		Öffnen Sie die Garraumtür.
9		Einhängegestell links und Luftleitblech entnehmen.
10		Schlauch in Dampfeintrittsöffnung bis zur angezeigten Markierung führen. **Hinweis:** Die Zuordnung der Markierung zur Gerätegröße ist in den Hinweisen der Entkalkerpumpe beschrieben.
		Warnung! *Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!* *Benutzen Sie unbedingt:* *Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske, Entkalkerpumpe des Geräteherstellers.*
11		Einhängegestell einsetzten und Schlauch mit Drahthaken fixieren.

Info Entkalkung Dampfgenerator

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
		Warnung! *Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!* *Es können Restmengen Entkalkerflüssigkeit in den Schläuchen vorhanden sein.* *Entkalkerzubehör gründlich mit Wasser spülen.* *Tragen Sie: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.*
12		Kanister mit Entkalkungsflüssigkeit in den Garraum stellen und Schlauch in den Kanister führen. **Hinweis:** Entkalkerflüssigkeit reagiert mit Kalk und kann zum Überschäumen führen. Entkalkermenge mit der Entkalkerpumpe des Geräteherstellers sehr langsam einfüllen.

Entkalkermengen für Elektrogeräte

6 x 1/1 GN
3,5 Liter

10 x 1/1 GN
6 Liter

20 x 1/1 GN
9 Liter

6 x 2/1 GN
6 Liter

10 x 2/1 GN
8,5 Liter

20 x 2/1 GN
11,5 Liter

Info Entkalkung Dampfgenerator

Entkalkermengen für Gasgeräte

6 x 1/1 GN
4 Liter

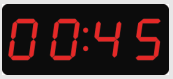
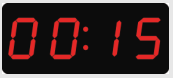
10 x 1/1 GN
7 Liter

20 x 1/1 GN
8 Liter

6 x 2/1 GN
6,5 Liter

10 x 2/1 GN
9 Liter

20 x 2/1 GN
11 Liter

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
15		Entnehmen Sie das Entkalkungszubehör aus dem Garraum (Handpumpe und Kanister). Entkalkerflüssigkeit im Garraum und Entkalkerzubehör gründlich mit Wasser spülen! Luftleitblech und Einhängegestell links einsetzen und verriegeln
16		erscheint im Display.
17		Schließen Sie die Garraumtür. Die Dauer der Entkalkungsphase wird angezeigt.
18		Dampfgenerator wird automatisch mehrmals gespült, anschließend schaltet das Gerät automatisch auf Dämpfen.
19		Nach Beendigung der Entkalkungsphase erscheint im Display „End“.
20		Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie den Entkalkungsvorgang. Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden.

Info Entkalkung Dampfgenerator

Sie benötigen:
Elektrische Entkalkerpumpe – Artikelnr.: 60.70.409
Entkalker, 10 Liter Kanister – Artikelnr.: 6006.0110

Abbruch Entkalkungsvorgang

Sie können bei Bedarf den Entkalkungsvorgang unterbrechen.

Vor dem Einfüllen der Entkalkerflüssigkeit

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Die Kerntemperatur-Taste 10 Sekunden gedrückt halten.
2		Im Garzeit/Kerntemperatur-Display erscheint „End". Ihr Geräte kann wieder zum Garen verwendet werden.

Nach dem Einfüllen der Entkalkerflüssigkeit

Das Abbruchprogramm läuft ca. 20 Minuten.

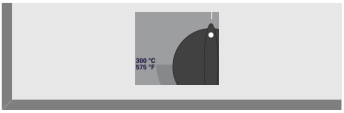
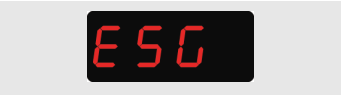
Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Gerät ausschalten und 4 Sekunden warten
2		Gerät einschalten

Info Entkalkung Dampfgenerator

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
3		Der Enktaklungsvorgang wird abgebrochen, wenn die Kerntemperaturtaste innerhalb von 30 Sekunden gedrückt wird. Wird die Kerntemperaturtaste nicht innerhalb 30 Sekunden gedrückt, läuft der Entkalkungsvorgang unverändert ab.
4		Der Dampfgenerator wird automatisch geleert und gründlich gespült.
5		Im Garzeit/Kerntemperatur-Display erscheint „End". Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden.

Info Entleerung Dampfgenerator

Sie haben die Möglichkeit den Dampfgenerator vor dem Transport oder zur Frostsicherung zu entleeren.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schließen Sie den Wasserhahn und öffnen Sie die Türe
2		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
3		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4		Im Display erscheint „ESG".
5		Drücken Sie die Taste. Der Dampfgenerator wird entleert.

Service des Luftfilters

Tischgeräte Typ 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und 10 x 2/1 GN:
Lösen Sie den Luftfilter durch Drücken des Rahmens an den beiden aufgerauten Stellen. Kippen Sie den Filter nach unten weg und ziehen Sie diesen komplett vom Gerät ab.
Reinigen Sie den Luftfilter in der Spülmaschine (kein CleanJet® !) und lassen diesen anschließend trocknen. Ist der Luftfilter nach der Reinigung immer noch völlig verklebt und verschmutzt, muss er ausgetauscht werden.
Setzen Sie den Luftfilter zuerst mit den hinteren Haken in die Löcher auf der Geräteunterseite ein und verrasten diesen anschließend durch Andrücken von unten nach oben (umgekehrt zur Entnahme des Filters).
Luftfilter Nr.: 40.03.461

Standgeräte Typ 20 x 1/1 GN und 20 x 2/1 GN:
Für den Wechsel der Luftfilter an den Standgeräten 20 x 1/1 GN und 20 x 2/1 GN verständigen Sie bitte Ihren Rational Service Partner!

Auswechseln der Türdichtung

Die Türdichtung ist in eine Führung am Garraum gesteckt.

- Alte Dichtung aus der Führung herausziehen.
- Führungsschiene reinigen.
- Neue Dichtung in die Führung stecken (Haltelippen mit Seifenwasser anfeuchten).
- Rechteckiges Teil der Dichtung muss vollständig im Aufnahmerahmen stecken.

Garraumdichtung:

6 x 1/1 GN	Nr: 20.00.394
6 x 2/1 GN	Nr: 20.00.395
10 x 1/1 GN	Nr: 20.00.396
10 x 2/1 GN	Nr: 20.00.397
20 x 1/1 GN	Nr: 20.00.398
20 x 2/1 GN	Nr: 20.00.399

Halogenlampe tauschen

Schalten Sie zuerst das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei!

- Geräteablauf im Garraum abdecken.
- Rahmen mit Glas und Dichtung entfernen.
- Halogen-Glühlampe ersetzen (Nr.: 3024.0201, Glühlampe nicht mit Fingern berühren).
- Dichtungsrahmen ebenfalls ersetzen (Nr.: 40.00.094).
- Rahmen mit Glas und Dichtungen festschrauben.

Info Service-Meldungen

Sollten bei Ihrem Gerät Störungen auftreten, werden diese am Display angezeigt.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Störungen an Ihrem Gerät die erlauben, dass das Gerät zum Garen weiter verwendet werden kann, können durch Drücken auf die Uhr-Taste unterdrückt werden.

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
E10	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Gerät kann zum Garen verwendet werden. - Kundendienst verständigen!
E16	Mit Auftreten des Fehlers.	Kundendienst verständigen!
E17	Mit Auftreten des Fehlers.	Kundendienst verständigen!
E18	Mit Auftreten des Fehlers.	Kundendienst verständigen!
E20	Anzeige für 30 Sek. nach dem Einschalten oder beim Wechsel der Betriebsart.	Garbetrieb nur eingeschränkt möglich. - Kundendienst verständigen!
E23	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten - Kundendienst verständigen!
E24	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten - Kundendienst verständigen!
E28	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kundendienst verständigen!
E29	Wird kontinuierlich angezeigt	Bitte Luftfilter unter der Bedienblende überprüfen und erneuern. Überprüfen Sie, ob eine externe Hitzequelle auf das Gerät

Service-Meldungen

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
		einwirkt. Bleibt die Servicemeldung bestehen - den Kundendienst verständigen!
E30	Wird kontinuierlich angezeigt	Feuchteregelung ohne Funktion! Gerät kann eingeschränkt zum Garen verwendet werden. - Kundendienst verständigen!
E31	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kerntemperaturfühler defekt! Gerät kann zum Garen ohne Kerntemperaturfühler verwendet werden. - Kundendienst verständigen!
E32	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! - Kundendienst verständigen
E33	Wird nach 4-maligem Reset kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! - Kundendienst verständigen
E34	Wird kontinuierlich angezeigt	Kundendienst verständigen!
E35	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Bitte Ultravent®-Kondensationshaube anschließen.
E36	Mit Auftreten des Fehlers.	Garbterieb nur eingeschränkt möglich. - Kundendienst verständigen!
E37	Mit Auftreten des Fehlers.	Garbetrieb nur eingeschränkt möglich. - Kundendienst verständigen!
E38	Mit Auftreten des Fehlers.	Wahlschalter für Betriebsart defekt. - Kundendienst verständigen!
E39	Mit Auftreten des Fehlers.	Wahlschalter für Garraumtemperatur defekt. - Kundendienst verständigen!
E40	Mit Auftreten des Fehlers.	Wahlschalter für Garzeit/Kerntemperatur defekt. - Kundendienst verständigen!

Info Bevor Sie den Service anrufen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Wasser tropft aus Gerätetür.	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Bei korrekt geschlossener Tür muss bei Standgeräten der Türgriff nach unten zeigen.
	Türdichtung verschlissen oder beschädigt.	Türdichtung tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“). Pflegehinweise, für maximale Nutzungsdauer: - Türdichtung grundsätzlich nach Produktionsende mit einem feuchten Tuch reinigen. - Bei häufiger Produktion von Grillprodukten (starke Fettablagerungen) muss die Türdichtung auch zwischen den Zyklen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. - Wird das Gerät längere Zeit ohne Produkte betrieben, empfiehlt es sich die Garraum-Temperatur nicht über 180 °C einzustellen.
Während des Betriebes des Gerätes entstehen Geräusche im Garraum.	Luftleitbleche, Einhängestelle, usw. sind nicht richtig fixiert.	Luftleitblech und Einhängegestelle korrekt im Garraum fixieren.
Garraumbeleuchtung ohne Funktion.	Halogenlampe defekt.	Lampe tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“).
Wassermangel Im Display erscheint „OPEn H2O“.	Wasserhahn geschlossen	Wasserhahn öffnen
	Wasserzulauffilter am Gerät verschmutzt.	Überprüfung und Reinigung des Filters, dazu: Wasserhahn schließen, Wasserzuführung am Gerät abschrauben, Filter am Wasserzulauf ausbauen und reinigen. Filter einsetzen Wasserzuführung anschließen und auf Dichtheit prüfen.
Wasser läuft unten aus dem Gerät	Gerät ist nicht nivelliert	Gerät mit Wasserwaage ausrichten (siehe Installationshandbuch).

	Ablauf verstopft	Ablauf (HT-Rohr) an der Geräterückseite abziehen und reinigen. Verstopfungen können entstehen, wenn häufig Produkte mit hohem Fettanteil gegart werden oder bei einer Verlegung des Ablaufrohres mit zu geringem Gefälle. Abhilfe: Ablaufrohr wie in der Installationsanleitung beschrieben verlegen.
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten	Externer Hauptschalter ausgeschaltet	Hauptschalter einschalten
	Sicherung an der Hausverteilung hat ausgelöst	Sicherungen in der Hausverteilung überprüfen
	Umgebungstemperatur war nach dem Ausschalten des Gerätes längere Zeit unter 5 °C (41 °F)	Garraum auf über 20 °C (68 °F) erwärmen. Das Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden (siehe Installationsanleitung).
Gerät zeigt „CHnG FILt“	Der Luftfilter ist verschmutzt.	Bitte wechseln Sie den Luftfilter. Siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“. Drücken Sie den „Garzeit“-Taste zum Quittieren der Meldung.
Gasgerät zeigt „CHnG PoL“ an.	Spannungsversorgung ist nicht polaritätsrichtig angeschlossen.	Ist das Gasgerät an eine Steckdose angeschlossen, Stecker ziehen und um 180° drehen. Gerät von einem Elektriker richtig gepolt (ohne Stecker) fest anschließen lassen.
Gasgerät zeigt ständig Reset "rES".	Gaszufuhr zum Gerät unterbrochen	Gashahn öffnen Lüftungsdecke einschalten
	Gasdruck zu gering	Gasversorgung zum Gerät überprüfen lassen
Blinkende Betriebsarten-Anzeige	Garraum zu heiß	Garraum mit Cool Down abkühlen (siehe Handbuch Kapitel „Cool Down“)

Info

EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte

Rational AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com

CE

RATIONAL
...denn der Unterschied liegt im Detail!

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102, CMP 201, CMP 202
SelfCooking Center whitefficiency SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102, SCC WE 201, SCC WE 202.
Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N Rational erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europai Unio következő irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedečim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD **2006/42/EC**

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10; EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-2-42:2003+Corr.:2007+A1+A11:2012
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2008
- DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010

Electro Magnetic Compatibility EMC **2004/108/EC**

- DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05; EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- DIN EN 61000-3-11 (VDE 0838 Teil 11): 2001-04; EN 61000-3-11: 2000
- DIN EN 61000-3-12 (VDE 0838-12): 2005-09; EN 61000-3-12: 2005
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-06; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- Anforderungen der Kategorie IV / Requirements of category IV

EMC

MD and EMC: Product Certification and CE Surveillance by VDE (0366).

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2011/65/EU**

EN 1717: 2001-05 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by TZW.

Landsberg, 12.06.2014

i.V. Dr. Jürgen Steinberger
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

Info

EG-Konformitätserklärung Gasgeräte

Rational AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com

CE

RATIONAL
...denn der Unterschied liegt im Detail!

Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61G, CMP 62G, CMP 101G, CMP 102G, CMP 201G, CMP 202G
SelfCooking Center whitefficiency SCC WE 61G, SCC WE 62G, SCC WE 101G,
SCC WE 102G, SCC WE 201G, SCC WE 202G.
Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

BG Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N Rational erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkező irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedečim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels **2009/142/EC**

- EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009
  Including Low Voltage Directive LVD **2006/95/EC**
- EN60335-1:2012
- EN60335-2-42:2003 + A1;2008 + A11:2012
- EN60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN62233:2008
  Including Electro Magnetic Compatibility EMC **2004/108/EC**
- EN 55014-1:2000 + A1:2003 + A3:2006; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
- EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005.

EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.

kiwa
Approved
EC Directive
EC
TYPE
EXAMINATION
2009/142/EC
GASTEC

Machinery Directive MD **2006/42/EC**

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2011/65/EU**

Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

EN 1717: 2001-05 - Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by TZW.

Landsberg, 09.10.2014

ppa. Dr. Jürgen Steinberger
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82
E-MAIL info@rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch

RATIONAL UK
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es

RATIONAL Scandinavia AB
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Тел. +7 495 640 63 38
Эл. почта: info@rational-online.ru

RATIONAL Endüstriyel Mutfak Ekipmanlari Tic. Ltd. Sti.
TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr

RATIONAL Belgium nv
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be

RATIONAL Nederland
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si

RATIONAL Norge AS
TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no

America

RATIONAL Canada Inc.
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca

RATIONAL BRASIL
PHONE +55 (11) 3372-3000
E-MAIL info@rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
PHONE +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au

RATIONAL South America
PHONE +54 11 4621 1422
E-MAIL info@rational-online.com.ar

RATIONAL Mexico
PHONE +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx

RATIONAL Colombia – America Central
PHONE +57 (1) 743 38 37
E-MAIL info@rational-online.co

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
PHONE (03) 6316 -1188
メールアドレス info@rational-online.jp

RATIONAL International India Private Limited
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in

RATIONAL 上海
电话 +86 21 64737473
电邮 office.shanghai@rational-china.com

RATIONAL International Middle East
PHONE +971 4 338 6615
E-MAIL info@rational-online.ae

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
PHONE +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au

RATIONAL Korea
전화 +82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd
PHONE +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz

RATIONAL Cooking Systems Pte Ltd
PHONE +65 68095850
E-MAIL info@rational-online.sg

www.rational-online.com

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com

© RATIONAL AG 2015

80.05.003 · V-07 · MDS/Ad · 09/15 · deutsch